

Transmissie van een gevestigde geografische aanduiding van een gedistilleerde drank

I. TECHNISCH DOSSIER

1. Naam en type

a. Te registreren naam/namen

O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever (nl)

b. Categorie

19. Juniper-flavoured spirit drinks

c. Aanvragend(e) land(en)

België

d. Taal aanvrager:

Nederlands

e. Type geografische aanduiding:

BGA – Beschermde geografische aanduiding

2. Contactgegevens

a. Naam en titel aanvrager

Naam en titel aanvrager	Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij
Rechtsvorm, omvang en samenstelling (in het geval van rechtspersonen):	
Nationaliteit	België
Adres	Koning Albert-II-laan 35 1030 Brussel
Land	België
Telefoon	+322 552 79 20
E-mailadres(sen)	wijn@lv.vlaanderen.be

b. Gegevens bemiddelende instantie

Naam bemiddelende instantie	Vinum Et Spiritus Association Belgium
Adres	Livornostraat 13 bus 5 1060 Brussel
Land	België
Telefoon	+ 32 2 537 00 51
E-mailadres(sen)	info@vinumetspiritus.be

c. Gegevens belanghebbende partijen**d. Gegevens bevoegde controleautoriteiten**

Naam bevoegde controleautoriteit	Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie Algemene Directie Economische Inspectie
Adres	Koning Albert II-laan 16 1030 Brussel
Land	België
Telefoon	022775484
E-mailadres(sen)	eco.inspec@economie.fgov.be

e. Gegevens controleorganen**3. Beschrijving van de gedistilleerde drank**

Titel - Productnaam	
Fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken	<p>1. Bondige omschrijving</p> <p>O' de Flander - Oost-Vlaamse graanjenever is een geografische aanduiding van bijlage III , punt 19, van Verordening 110/2008 voor een gedistilleerde drank verkregen door ethylalcohol van agrarische oorsprong maar uitsluitend uit granen en/of een granendistilla(a)t(en) te aromatiseren met jeneverbessen (<i>juniperus communis</i> L. en/of <i>juniperus oxicedrus</i> L.) en desgevallend met planten en kruiden, waarbij het volume pure alcohol van het finaal product bestaat uit minstens 1,5 % moutwijn waardoor het distillaat waarneembaar de specifieke organoleptische kenmerken van de gebruikte grondstoffen bezit.</p> <p>2. Fysische, chemische en/of organoleptische karakteristieken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minimum alcohol volume van het finaal product: 35% vol. - Helderheid: helder - Kleur: doorzichtig, bepaald door de gebruikte

	<p>ingrediënten en/of de gebruikte recipiënten voor opslag of veroudering en kan variëren van zeer doorzichtig over zacht geel tot lichtbruin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzoeting: binnen de limiet van een verzoeting (rounding) om de eindsmaak van het product te voltooien (max. 20g/l) - Het volume pure alcohol van het finaal product moet bestaan uit minstens 1,5% (maar mogelijk 100%) distillaat van volle granen (traditioneel gekend als ‘moutwijn’) bekomen tijdens het distilleren van het versuikerde en vergiste granenbeslag tussen 80% en 40%. - De aromacomponenten kan men indelen naargelang het tijdstip waarop deze gevormd worden: Verbindingen die uit de grondstof zelf stammen en onveranderd overgaan in het distillaat (oxidatieproducten van lipiden, Maillardreactieproducten, alifatische zwavelcomponenten en fenolen) ; Verbindingen die tijdens de gisting door de stofwisseling van de gist en andere enzymatische processen gevormd worden (alcoholen, esters, vetzuren, carbonylverbindingen waaronder aldehyden en ketonen, en zwavelhoudende componenten) ; Verbindingen die tijdens de distillatie en lagering ontstaan (furfural, ester, acetalen) - Toevoeging van additieven : Kleurstof: eventueel en exclusief met behulp van gewone karamel (E150a) Een aromatisering conform punt 9 van bijlage I van Verordening 110/2008, afkomstig van jeneverbessen en eventueel volgens de regionale tradities van andere aromatische planten en/of kruiden (zoals onder meer karwijzaad, gentiaan, engelwortel, korianderzaad, liswortel, amandel, kaneel, cassia) of delen ervan, voor zover deze geen overheersend karakter geven ten opzichte van de jeneverbessen.
<p>Specifieke kenmerken (vergeleken met gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Het granendistillaat wordt uitsluitend bekomen op basis van een beslag van rogge en/of tarwe en/of gerst en/of maïs - Dit beslag ondergaat een dubbel of driedubbel distillatieproces - Het aldus bekomen granendistillaat ondergaat een rijping van tenminste 6 maanden - De O’de Flander/Oost-Vlaamse graanjenever wordt gearomatiseerd met een lage dosis jeneverbes, aromatische planten en/of kruiden , waardoor het eindproduct smaak en reuk-impressies oplevert van voornamelijk graan, mout, brood en hout.

4. Baken het geografische gebied af

a. Beschrijf het afgebakende geografische gebied

De O’ de Flander - Oost-Vlaamse graanjenever is een graanjenever waarvan het distillatieproces uitsluitend en integraal plaats vindt op het grondgebied van Oost-Vlaanderen, een provincie van het Koninkrijk België. De botteling en verpakking

kunnen buiten de provincie Oost-Vlaanderen uitgevoerd worden.

b.NUTS-gebied

5.Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

Titel - Type methode	
Methode	<p>De O' de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever wordt geproduceerd op basis van rogge en/of tarwe en/of gerst en/of maïs.</p> <p>De beslagkuip wordt gevuld met water dat licht wordt verwarmd . Het meel wordt in de beslagkuip gestort en het beslag wordt gekookt en vervolgens afgekoeld met oog op de versuikering door toevoeging van mout . Hierna wordt het versuikerde beslag verder afgekoeld met oog op de vergisting.</p> <p>De gist wordt als roerend aan het versuikerde en afgekoelde beslag toegevoegd.</p> <p>Het versuikerde en vergiste beslag wordt vervolgens twee tot driemaal gedistilleerd in een alambiek en/of in een distilleerkolom waarbij enerzijds alcohol en andere vluchtige componenten (het flegma of ruwbrand) van de niet-vluchtige componenten (spoeling) worden gescheiden en waarbij anderzijds de kop (voorloop met o.a. methanol, aldehyden en esters) en de staart (naloop met de foezelalcoholen) van de middenloop (fijnbrand, granen eau-de-vie of moutwijn) worden gescheiden.</p> <p>De wijze waarop de stoker tijdens de tweede of derde distillatie de voor- en naloop van de middenloop scheidt, beïnvloedt in hoge mate de smaak en de geur van de jenever. Hoe hoger het alcoholgehalte, hoe minder organoleptische componenten afkomstig van de grondstoffen en de gisting er in het distillaat zullen overblijven.</p> <p>Het granendistillaat wordt vervolgens gearomatiseerd met jeneverbessen of een distillaat van jeneverbessen en desgevallend eveneens met andere planten en/of kruiden of een distillaat van andere planten en/of kruiden. Tenslotte ondergaat het distillaat een rijpingsproces gedurende minimum 6 maanden.</p>

6. Verband met de geografische omgeving of de geografische oorsprong

Titel - Productnaam	
Gegevens van het geografische gebied of de geografische oorsprong die relevant zijn voor het	/

verband	
<p>Specifieke kenmerken van de gedistilleerde drank die zijn toe te schrijven aan het geografische gebied</p>	<p>Voor de O’de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever gelden volgende specifieke vermeldingen: Het jeneverstoken in de provincie Oost-Vlaanderen heeft een aparte en rijke traditie. In de 16de eeuw was het stoken van brandewijn reeds gekend. In tijden van overvloedige graanoogsten werden de graanoverschotten aangewend voor het distilleren van graanalcohol. Hierdoor werd vermeden dat de graanprijzen en de inkomens van de landbouwers te sterk zouden dalen door overaanbod. Niettegenstaande de arme grond in bepaalde streken, slaagde men er in Vlaanderen toch in hoge rendementen te bekomen in de landbouw. Bij het verwerken van graan tot alcohol komt tijdens het stookproces een spoeling vrij. Deze spoeling is rijk aan vitaminen en eiwitten en werd als veevoeder aangewend. De hieruit voortvloeiende succesvolle veeteelt voorzag op zijn beurt de arme bodems van ruime bemesting, wat een nieuwe rijke graanoogst mogelijk maakte. Zo was de kringloop gesloten.</p> <p>Oost-Vlaanderen was een belangrijke gebied voor graanstokerijen. Door jarenlange ontwikkeling was de landbouwgrond geschikt om zware gewassen zoals, gerst en tarwe te telen. Deze belangrijke nevenactiviteit, het graan stoken, (vooral in de wintermaand), gaat teloor door diverse ingrepen van buitenaf. (Wet Vandervelde, opeising koperen distilleerkolommen in W.O.I, economische depressie en W.O.II, accijnsverhogingen) De verrijking van de landbouwgronden heeft eveneens tot gevolg dat vele inheemse kruiden, die schrale gronden wensen, uit deze regio verdwijnen. Hierdoor daalt ook het gebruik van het aantal en soorten kruiden in de Oost-Vlaamse jenever.</p> <p>Nu zijn er nog een 15-tal producenten van jenevers in de provincie actief. Zij hebben zich verenigd in de Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs en die Orde is overgegaan tot definiëring, normering en controle op de naleving van de criteria opgenomen in de definitie van de O’de Flander - Oost-Vlaamse graanjenever. In de naam ‘O’de Flander’ staat de ‘O’ voor Oost-Vlaanderen en voor ‘Eau’ (water, belangrijk ingrediënt van jenever en met eveneens een verwijzing naar eau de vie) en verwijst ‘de Flander’ naar Vlaanderen, een verwijzing die eveneens herkenbaar is voor Franstaligen en Engelstaligen.</p> <p>De O’de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever werd door het Besluit dd 9 juli 1997 van de Vlaamse Gemeenschap erkend als geografische benaming van gedistilleerde drank in de zin van artikel 5 lid 3 van Verordening 1576/89 van de raad van 29 mei 1989 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbestedingsvorm van gedistilleerde dranken. Sinds 2007 geniet de O’ de Flander ook van een Europese erkenning.</p> <p>Door het kwaliteits- en herkomst label ‘O’ de Flander’ weet de consument nu zeker dat het gaat om</p>

	<p>een kwaliteitsproduct dat op traditionele wijze wordt gestookt.</p> <p>De Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs zet zich via tal van evenementen in om de Oost-Vlaamse tradities in verband met jenever levendig te houden:</p> <p>Een jaarlijks Kapittel tijdens de beurs Horeca Expo waarbij verdienstelijke personen worden geïntoniseerd;</p> <p>Deelname aan manifestaties zoals beurzen, recepties, culturele manifestaties ...met het O'de Flander druppelkot,</p> <p>Toekenning van het plaketafbeelding O'de Flander "ambassadeur" aan de horecazaken die minstens 3 verschillende O'de Flander jenevers op de kaart zetten</p> <p>De inrichting van jeneverfeesten (5de en laatste editie op 27 mei 2007 in Zele)</p> <p>De organisatie van de tentoonstelling "Borrelend Oost-Vlaanderen : Jenever, een boeiende belevenis" tijdens het Jeneverfestival en op de Internationale Jaarbeurs te Gent</p> <p>De organisatie van een cursus "Jeneverkenner"</p> <p>Permanente aanwezigheid van het volledige gamma O'de Flander in het Groot Vleeshuis,</p> <p>Promotiecentrum voor Oost-Vlaamse streekproducten aan de Groentenmarkt te Gent met regelmatig acties (degustaties, tentoonstelling...)</p> <p>Maand van de Oost-Vlaamse graanjenever : van 25 oktober tot en met 25 november wordt de Oost-Vlaamse graanjenever O'de Flander via talrijke acties (jeneverwandelingen, stokerijbezoeken, jenevermenu's, ...) bij het grote publiek extra in de kijker geplaatst. Het initiatief ging uit van Tafelen in Vlaanderen in samenwerking met de Economische Raad voor Oost-Vlaanderen, de Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs, Toerisme Oost-Vlaanderen en Horeca Oost-Vlaanderen.</p> <p>Het O'de Flander Jeneverfestival 29 en 30 november 2014 : Voor het eerst werd dit initiatief in 2011 door de Orde ingericht om het Europees erkend streekproduct O'de Flander graanjenever in de kijker te plaatsen. Bedoeling is om het imago van jenever te versterken. De coördinatie gebeurt door de Economische Raad Oost-Vlaanderen. Alle leden-stokerijen van de Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs stellen hun gamma jenevers aan het publiek voor in het Groot Vleeshuis, promotiecentrum voor Oost-Vlaamse streekproducten aan de Groentenmarkt te Gent.</p>
<p>Oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en het product</p>	

7. Voorschriften op EU-, nationaal of regionaal niveau

Titel	
Juridische referentie:	9 JULI 1997. Ministerieel besluit houdende erkenning als geografische benaming van gedistilleerde dranken
Beschrijving van de (het) voorschrift(en)	<p>Oost-Vlaamse Graanjenever is een jenever gemaakt op het grondgebied van de provincie Oost-Vlaanderen, volgens de definitie van Verordening (EEG) nr. 1576/89.</p> <p>Volgens de traditie wordt bij de productie van Oost-Vlaamse Graanjenever essentieel gebruikt gemaakt van :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. een granen eau-de-vie, en desgevallend; 2. een distillaat van alcohol met planten, kruiden en jeneverbessen. <p>Deze ingrediënten moeten in de provincie Oost-Vlaanderen gedistilleerd worden.</p> <p>Het product moet beantwoorden aan de definitie graanjenever van ten minste 35° waarbij uitsluitend gebruik wordt gemaakt van een graanalcohol.</p> <p>De granen eau-de-vie wordt gedistilleerd uit een beslag van tarwe en/of rogge en/of gerst en/of maïs. Dit beslag wordt versuikerd met mout en vergist, waarna het tijdens een dubbel of driedubbel distillatieproces, gedistilleerd wordt tot maximum 80 % vol alcohol.</p> <p>Daarna volgt voor deze granen eau-de-vie een rijpingsproces van tenminste 6 maanden.</p>

Titel	
Juridische referentie:	Wetboek Economisch Recht
Beschrijving van de (het) voorschrift(en)	Controlebevoegdheid in hoofde van de FOD Economie, Economische Inspectie op diverse stadia van het productieproces.

8. Aanvulling op de geografische aanduiding

9. Specifieke etiketteringsvoorschriften

Titel	Verwijzing naar 'kwaliteitstermen'
Beschrijving van het voorschrift	<p>Het is toegelaten om 'kwaliteitstermen' te vermelden mits de producent kan aantonen dat de kenmerken van het desbetreffende product voldoende verschillen van de kenmerken van een standaard graanjenever .</p> <p>De O' de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever die wordt verkregen door distillatie in één enkele stokerij</p>

	van een beslag van een gemoute gerst zal de vermelding 'single malt' mogen dragen, met de mogelijkheid van toevoeging of gebruik van andere granen, in welk geval het de vermelding 'single grain' mag dragen. Indien er wordt verwezen naar één of meerdere specifieke grondstoffen, dan mag het distillaat enkel bekomen zijn door gebruik van deze specifieke grondstoffen.
--	--

Titel	Veroudering – Aanduiding rijpingstermijn
Beschrijving van het voorschrift	<p>De O' de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever die minstens één jaar is verouderd in een houten vat mag een verwijzing bevatten naar deze veroudering of rijping (zoals bepaald in Bijlage I N° 8 van verordening EC 110/2008).</p> <p>De O' de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever die minstens één jaar is verouderd in een houten vat en die in de koninkrijken van België en Nederland gecommmercialiseerd wordt moet de duur van de veroudering of rijping vermelden. De precieze informatie in verband met deze veroudering (zoals het begin en het einde van het verouderingsproces, de traceerbaarheid van fles tot vat, ...) worden in een officieel register (zoals bijvoorbeeld een accijnsregister) vermeld.</p> <p>De O' de Flander – Oost-Vlaamse graanjenever die minstens 2 jaar werd opgeslagen in andere recipiënten dan een houten vat (bijvoorbeeld een inox tank) mag een verwijzing bevatten naar de duurtijd van opslag. De gebruikte vermeldingen mogen niet van aard zijn om de consument te misleiden.</p>

II. Andere informatie

1. Bewijsstukken

Dossiernaam	Answer_OdeFlander_Validity examination form for an existing PDO_PG.xml
Beschrijving:	Antwoord non-conformiteit
Type document	Andere

2. Link naar het productdossier

Link:	
-------	--